



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**PENGARUH PERENDAMAN IKAN KEUMAMAH TERHADAP KADAR PROTEIN**

### **ABSTRACT**

Penelitian ini bertujuan melihat kadar protein ikan keumamah dengan waktu perendaman berbeda. Penelitian ini menggunakan 1,5 Kg sample ikan keumamah yang diperoleh dari Pasar Peunayong, Banda Aceh. Perhitungan kadar protein pada ikan keumamah menggunakan metode Kjeldahl dengan Rancangan ACak Lengkap (RAL) dan dianalisis menggunakan uji ANOVA pada program SPSS17 yang terdiri dari empat perlakuan yaitu kontrol (P0), 10 menit perendaman (P1), 20 menit perendaman (P2) dan 30 menit perendaman (P3) dengan tiga kali pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata kandungan protein pada ikan keumamah yang direndam dengan air yang dipanaskan, masing-masing: P0 ;  $13,66 \pm 0,065$ , P1 ;  $12,29 \pm 1,309$ , P2 ;  $11,8 \pm 0,151$  dan P3 ;  $10,56 \pm 0,153$ . Kandungan protein tertinggi diperoleh dari ikan keumamah pada 0 menit perendaman (P0) dan terendah pada 30 menit perendaman (P3). Lama perendaman ikan keumamah berpengaruh terhadap kadar protein, semakin lama perendaman maka kadar protein pada ikan keumamah semakin menurun. Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa melakukan perendaman selama 30 menit pada ikan keumamah dapat menurunkan protein.